

i

Välj rätt ost

Rundpipiga ostar

Vid tillverkning av ost med rundpipig textur, t.ex. herrgårdsost och grevéost, tillåts ingen luft komma in mellan ostkornen vid pressningen. De stora regelbundna hålen i osten uppkommer p.g.a. kolsyregasen som bildas i osten vid lagringen.

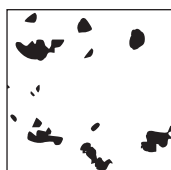


GREVÉOST har en lätt sötaktig, nötkärneliknande smak. Lämpar sig särskilt väl för matlagning, så även för tillredning av fondue.

HERRGÅRDSOST har en ren, fyllig arom och smidig konsistens samt en karaktäristisk nötkärneliknande smak som ökar ju längre tid osten lagras.

Grynpipiga ostar

Det här utseendet är krakteristiskt för bl.a. svecia och prästost. Utmärkande för dessa ostar är att de har små och oregelbundna hål. Det blir så eftersom luft innesluts i ostarna vid pressningen. Vid lagringen bildas sedan kolsyregas som utvidgar lufthålen och bildar ostens textur.



HUSHÅLLSOST har en len mjölksmak som passar många smakriktningar. Ursprungligen en typisk sommarost.

PRÄSTOSTEN är närbesläktad med svecia, men har en något fylligare, »spetsigare« smak. Smaken är robust och aromatisk.

SVECIA är »basosten« för många varianter från magra till feta, kryddade och okryddade samt i hela skalan från milda till starka. Allt för att tillfredsställa olika smakriktningar. Kännetecknande för svecia är den friska, rustika och mustiga smaken.

GRÄDDOST kan avnjutas med sin ungdomliga, friska gräddsmak. Men kan också få mogna och utrustas med en betydligt mustigare smak. Vanlig på julbordet.

Tät ost

Typisk för framför allt cheddarost. Osten är mer kompakt än sina kollegor med gryn- och rundpipig textur. Det beror på en alldeles speciell tillverknings teknik som innebär att osten inte pressas direkt. I stället mals den opressade osten efter c:a ett dygn, för att därefter pressas samman.

SVENSK CHEDDAR har en fyllig, aromatisk smak, är utmärkt i matlagning. Prova den gärna till ostburgare eller när du vill ha extra god smak på gratängen.

